



« Die Gerichte, die die Legende der klassischen französischen Küche verkörpern »

Chef Guy Ravet und sein gesamtes Küchenteam

DIE VORSPEISEN

<i>Gillardeau Austern Nr. 2 – “La Perle de l’Océan” – 3 Stück</i>	G L	27
serviert mit Schalotten-Essig und frischer Zitrone		
<i>Schweizer Kaviar Oona Nr. 103 – “L’Or des Alpes”</i>	V	96
serviert mit Sauerrahm, Mimosa-Ei und fluffigen Blinis		
<i>Lachsfilet-Herzen aus Norwegen nach Imperial-Art – “Le Trésor des Fjords”</i>		26
in dicken Scheiben geschnitten, serviert mit Blinis und Kräuter-Crème		
<i>Schnecken vom Mont d’Or – “La Bourguignonne Authentique” – 6 Stück</i>	G	16
gratinert in Knoblauch-Petersilien-Butter		
<i>Malakoff mit Freiburger Vacherin – “Le Doré de nos Terroirs” – 3 Stück</i>	V	24
serviert mit eingelegten roten Zwiebeln und Gewürzgurken		

DIE HAUPTSPEISEN

<i>Langustinen-Carpaccio – “L’Harmonie Iodée”</i>	G L	32
Mariniert mit Beeren und Radieschen, Zitrus-Ingwer-Condiment		
<i>Feldsalat mit gebratenem Speck – “La Tradition Gourmande”</i>		22
Ei und goldbraune geröstete Croûtons		
<i>Rinder-Tatar – “L’Artisan de St-Légier”</i>	G L	30
Rindfleisch vom Bauernhof Balsiger, feine Pflücksalate und Knusperbrot		
<i>Caesar Salad – “L’Élégance Romaine”</i>	V	24
<i>Im Palace-Stil mit Appenzeller Geflügel</i>		+12
Romana-Salatherzen, Ei, Gruyère und rösch Croutons		
<i>Œuf Meurette – “La Signature du Clos Vougeot”</i>		22
Bei 63°C gegartes Ei, Waldpilze, Speck und Perlzwiebeln in einer Rotweinsauce		
<i>Gänseleber-Terrine au Torchon – „Le Joyau des Landes“</i>	G	34
Aprikosen-Chutney und geröstetes Brot		

DIE GEMÜSE

<i>Kürbiscremesuppe – “Le Velours Doré”</i>	V G	18
Kurkuma-Schaum und geröstete Kerne		
<i>Ravioli mit Ricotta und eingelegter Zitrone – “La Douceur du Sous-Bois”</i>	V	36
Baby-Spinat, Steinpilz-Emulsion und Parmesanspäne		

DIE FISCHGERICHTE

<i>Hummerschwanz nach Thermidor-Art – “L’Exceptionnel”</i>		62
Blumenkohl-Ingwer-Mousseline und Champagner-Bisque		
<i>Zart gebratener Schweizer Bachsaibling – „L’Élegant”</i>	G L	48
verfeinert mit einer Bouillabaisse-Emulsion und einer feinen Rouille-Note		
<i>Schweizer Egli-Filets nach Müllerin-Art – „Les Délices du Lötschberg“</i>		56
Geschmorter Fenchel mit Zitrusfrüchten, hausgemachte Sauce Tartare		

DIE FLEISCHGERICHTE

<i>Rinderfilet-Tournedos aus unseren Bergen – „Le Noble des Prairies“</i>	G L	62
<i>Nach Rossini-Art mit gebratener Gänseleber</i>		+12
serviert mit einer Madeira-Jus		
<i>Gebratene Appenzeller Poularde mit Vin Jaune – “L’Harmonie des Alpagnes”</i>	G	48
Butternusskürbis-Mousseline und Steinpilz-Rahmsauce		
<i>Schweiz Kalbs-Cordon-Bleu – “La Tradition”</i>		54
gefüllt mit geschmolzenem Gruyère und Freiburger Vacherin		

Die GROSSEN KLASSIKER des Hauses

<i>Wilde Seezunge nach Müllerin-Art – „Le Classique à la Française“</i>		138
am Tisch zubereitet, Nussbutter und Zitrone		
<i>Österreichische Rehnüsschen nach Grand-Veneur-Art – „L’Incontournable“</i>	G L	59
geräucherter Sellerie, eingelegter Herbstkürbis, Poire à Botzi AOP		
<i>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes – „La Tradition Helvétique“</i>		56
Cremige Champignon-Rahmsauce mit Zwiebeln		

DIE BEILAGEN NACH WAHL

Fisch- und Fleischgerichte werden mit einer Beilage Ihrer Wahl serviert

<i>Regionaler Pflücksalat</i>	V G L	<i>Dicke goldbraune Pommes Frites</i>	V G L
verfeinert mit einer leichten Vinaigrette		knusprig und zart	
<i>Saisongemüse</i>	V G L	<i>Cremige Rösti</i>	V G
glasiert im eigenen Jus		Sauerrahm mit Schnittlauch	
<i>Rotkrautkompott</i>	V G L	<i>Gebratene Spätzli</i>	V
mit Maronenstückchen		Nussbutter und feinen Kräutern	

Zusätzliche Beilage 10

DIE DESSERTS

<i>Schweizer Käseauswahl – “Le Meilleur du Terroir”</i>	V G	25
Auswahl an ausgereiftem Käse		
<i>Auswahl an Pâtisserie und Süßspeisen – “Les Plaisirs Éphémères”</i>	V G L	15
Tägliches Sortiment unserer Eigenerzeugnisse		
<i>Crêpes Suzette – “Le Flamboyant Classique”</i>	V	22
Am Tisch flambiert		
<i>Eis und Sorbets – „L’Artisanat Glacé“</i>	V G	6
Aprikose, Caramel, Schokolade, Zitrone, Erdbeere, Himbeere, Passionsfrucht, Pistazie, Tiramisu, Vanille		

Veranda Erlebnis - Menu

Vorspeise nach Wahl

Feldsalat
oder
Œuf Meurette

Hauptgericht nach Wahl

Bachsaibling
oder
Appenzeller Poulardenbrust

Dessert nach Wahl

Auswahl an Pâtisserie
Eine Auswahl unserer täglichen

Vorspeise & Hauptgericht 69.-
Vorspeise & Hauptgericht & Dessert 79.-
3-Gang-Menü mit Wasser und Kaffee 89.-
3-Gang-Menü mit Wasser, Kaffee und einem Glas unserer Hauscuvée 99.-

Informationen zu den Allergenen erhalten Sie bei unserem Team.

Wir bitten Sie, uns über etwaige Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten zu informieren.

V · vegetarisch G · Glutenfrei L · Lactosefrei

Herkunft unserer Fleischprodukte
SCHWEIZ Rind, Schnecken, Schwein, Geflügel, Kalb / FRANKREICH Foie Gras / ÖSTERREICH Reh

Herkunft unserer zertifizierten „Nachhaltigen Fischerei“-Fische
SCHWEIZ Kaviar, Egli, Saibling / FRANKREICH Auster, / ITALIEN Langustine
NORWEGEN Lachs / NIEDERLANDE Seezunge / KANADA Hummer

Produktzertifizierungen
Unsere Käse, Fleischwaren und Fische stammen von lokalen Produzenten oder sind nachhaltig zertifiziert.
Auf Anfrage präsentieren wir Ihnen unsere Auswahl an nachhaltig produzierten Kaffees und Tees.

Unsere Preise sind in Schweizer Franken angegeben.
MwSt. 8.1% und Service inbegriffen.